

TORTE SALATE

Torta salata al microonde

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [torta salata](#) al microonde è una soluzione veloce e pratica per preparare un piatto gustoso in pochissimo tempo. Perfetta per chi ha poco tempo a disposizione ma non vuole rinunciare a un piatto saporito, questa [torta salata](#) con base di [pasta brisée](#) è ideale per pranzi, [cene](#) o anche per un aperitivo last minute.

I vantaggi della Cottura al Microonde

La cottura al microonde offre numerosi vantaggi, soprattutto per chi è sempre di corsa:

Velocità: il microonde riduce drasticamente i tempi di cottura rispetto al forno tradizionale.

Praticità: ideale per preparazioni rapide senza dover preriscaldare il forno.

Versatilità: puoi cuocere una varietà di pietanze, dalle verdure ai dolci, con risultati eccellenti.

Oggi scopriamo insieme come preparare una deliziosa torta salata al microonde e quali sono i segreti per un risultato perfetto. Iniziamo?

INGREDIENTI PER LA TORTA SALATA AL MICROONDE

PASTA BRISÉE corrispondente a un rotolo -
230 gr

PEPERONE ROSSO 1

PEPERONE GIALLO 1

CIPOLLA BIANCA 50 gr

RICOTTA 250 gr

FORMAGGIO GRATTUGIATO 30 gr

UOVO 1

BASILICO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

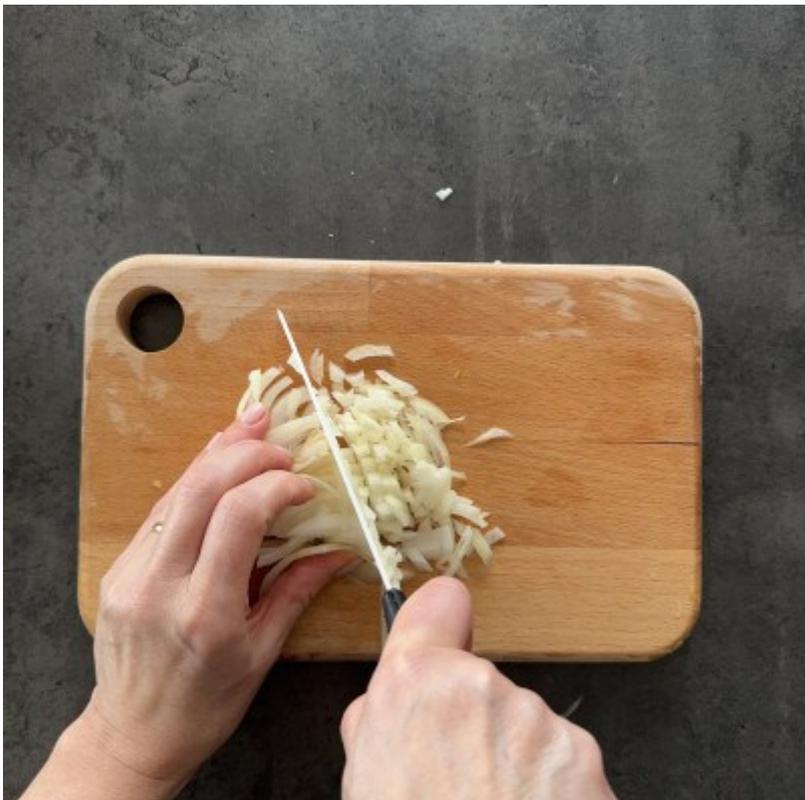
PREZZEMOLO

ERBA CIPOLLINA

COME SI FA LA TORTA SALATA AL MICROONDE

- 1** Pulisci i peperoni, elimina i semi interni e i filamenti bianchi, lavalvi bene sotto l'acqua corrente, tagliali a julienne e poi versali in una padella. Pulisci anche la cipolla, tritala finemente versala infine nella padella insieme ai peperoni, aggiungi dell'olio extravergine di oliva.







- 2 Insaporisci con un pizzico di sale fai cuocere a fuoco basso mescolando ogni tanto per 10 minuti, non aggiungere acqua.



3 Nel frattempo, versa la ricotta in una ciotola e lavorala con una forchetta, aggiungi l'uovo, condisci con del sale, del pepe dell'olio extravergine, e con il formaggio grattugiato mescolate bene in modo da avere un composto omogeneo e cremoso.







- 4 Quando i peperoni saranno pronti, togliili dal fuoco e versali nella ciotola con la crema di ricotta, unisci anche del prezzemolo tritato mescola bene in modo da farlo incorporare alla ricotta.



- 5 Disponi la pasta brisè (con la sua carta forno) in una teglia adatta alla cottura in microonde, buca tutta la superficie della base della torta salata con i rebbi della forchetta. Versa la crema di ricotta e peperoni e disponila sulla teglia, aggiungi delle foglie spezzettate di basilico, dell'erba cipollina tagliata finemente e aggiungi una spolverata di pepe. Ripiega i bordi verso l'interno.







- 6** Riponi la teglia in microonde e fai cuocere per 15 minuti con la funzione microonde + grill. A cottura ultimata lascia riposare all'interno del microonde per 5 minuti, infine sforna la torta salata al microonde e servila tagliandola a fette.



SE TI È PIACIUTA LA TORTA SALATA AL MICROONDE PROVA ANCHE
QUESTE RICETTE:

Frittata al microonde

Polpettone al microonde

Crema pasticcera al microonde

Cicciopancake al microonde

Torta in tazza alla nutella